



قراءة في كتاب :
" الطعام في الثقافة العربية "

ذ. عبد العزيز باقية *

يصنف الطعام ظاهرة ثقافية اجتماعية ، ومن هنا يصنف المـــوروث منـــه بمثابة ثروة ثقافية يتم استغلالها والاستفادة منها على مستوى التـــاريخ الاجتمـــاعي لأي شعب من الشعوب . وقد زخرت المكتبة العربية التقليدية بمختلف المصنفـــات في هذا الباب تدل على مدى اهتمام الثقافة العربية بهذا الصنف من المعيـــش ومـــن الحياة اليومية وربطه بميدان آخر له أهميته هو ميدان الطب والصحة . أما الكتابـات المعاصرة فلا تزال مستنكفة عن الاهتمام بهذا الباب واستنتاج ما يفيـــد منـــه فـــي التاريخ الاجتماعي العربي . وليست هناك سوى بعض التآليف القليلة المكتملة ومـــن ضمنها كتاب "نينا جميل" ، "الطعام في الثقافة العربية" الصادر سنة 1994 عـــن دار "رياض الريس للكتب والنشر" .وهو كتاب جالت مؤلفته جولة محكمة حول الطعـــام عند العرب قبل الاسلام وطعامهم بعد الاسلام ومكانة الطعام فـــي الحيـــاة الدينيـــة والحياة الاجتماعية والثقافية .واستنتجت من جولتها استنتاجات لها أهميتها.

استهلت المؤلفة موضوع "أطعمة العرب قبل الإسلام"، باستعراض الموقع الجغرافـي لشبه الجزيرة العربية، وما اكتنفها من ظروف طبيعية قاسية، أجبرت سكانها علـــى البحث عن المياه والكلأ، وبالرغم من هذه الحياة المجدبة، فإن بها مدنا نشطت فيـــها أشكال تجارية، شكلت جسرا بين شمال الجزيرة وجنوبها، فمدينة مكـــة مثـــلا قبـــل الدعوة الإسلامية عرفت رواجا تجاريا من قمح وزيـــوت وخمـــور وغيرهـــا مـــن المنتوجات، ومن طبيعة هذه المواد المستجلبة يمكـــن التعـــرف علـــى المســـتويات الاجتماعية لبعض القبائل والأسر، حيث ذكرت المؤلفـــة :"أنـــهم كـــانوا يتـــأنقون ويلبسون الحرير، وينصبون الأرائك، ويمدون فيها موائد اللحم والفواكه".

* أستاذ باحث من الدار البيضاء

وأهم هذه المآكل، التمر الذي يمتاز بقيمة غذائية عالية، مما يجعل له عدة مزايا من بينها : تقوية الرؤية والسمع ومقاومة العشى الليلي، كما أوردت حوله مجموعة من الحكايات والأحاديث النبوية، التي يستشف منها اعتزاز العرب به حتى قال النبي (ص) عنه : "بيت ليس فيه تمر جياع أهله"، بالإضافة إلى حكاية أعرابي :"رأى دقيقا وتمرا، فاشترى التمر وعاف الدقيق، فقيل له : كيف وسعر التمر والدقيق واحد ؟ قال : إن في التمر أدمة وزيادة حلاوة"، فهذه القيمة الغذائية للتمر جعلت الإنسان العربي يكتفي به لعدة أسابيع، إن لم يجد ما يقتات به.

وتناول العرب أطعمة أخرى كلحوم الإبل والماعز والغنم ، كما أكلوا شرائح اللحم المجفف (القديد)، وهيئوا أطباقا متنوعة لعل أشهرها : طبق المضيرة (إعداد لحم مع لبن رائب)، وكانوا يفضلون أكل شحم السنم وإلية الخروف وكبد الحيوان أما المعدة والذيل فينظرون إليها على أنها "من مآكل العبيد"، وللعرب أيضا أطعمة تحمل أسماء تختلف باختلاف المناسبة، فالوليمة (طعام يهيأ لعرس) والوكيرة (طعام يقدم عند شراء الدار أو بنائها) والوضيمة (طعام المأتم) والجفلى (طعام لعامة الناس). ومن العادات المتبعة في نظام أكلهم ، أنهم كانوا يؤخرون طعام العشاء رغبة منهم في انتظار ضيف يحل بين ظهرانهم وبالأخص "بعد زوال حرارة النهار ليكون الطعام أمرى وأشهى". وأما أشربتهم فكانت من مياه الآبار والأقنية وماء الغيث وماء بئر زمزم سواء في مرحلة الجاهلية أو مرحلة الإسلام، وأفضل شراب لديهم شراب الماء المحلى بالعسل والزبيب والسكر، كما شربوا الألبان المستخرجة من النوق والأغنام والأبقار والماعز، وأحلى لبن عندهم يسمى بـ :"القطيبة"، وهو حلب لبن الضأن على لبن الماعز ، أو حلب النوق على لبن الغنم، وتناولوا منذ القدم الخمر بمختلف أنواعه، وكانوا يستخلصونه من التمر والشعير والزبيب، أما خمر الأعناب فكانت تستجلب من مدينة الحيرة، وطريقتهم في إعداده :"أنهم كانوا يطيبون خمرتهم بالزنجبيل والكافور والمسك". وانتقلت الكاتبة إلى الحديث عن المحرمات TABOOS من الأطعمة عند العرب، فهناك أطعمة تناولتها قبائل ، بينما أخرى قد عافتها من بينها مثلا : المخ كما امتنعت النساء عن "أكل لحوم الحيوانات الحديثة الولادة" بينما تحلل على الذكور ... كما أن لبعض القبائل تصوراتها لهذه المحرمات إذ أن "بعضها لا تأكل بيض الحيوانات في الأعياد".

وبتتبع المؤلفة لموضوع "أطعمة العرب بعد الإسلام"، تصل إلى الباب الثاني من كتابها، فبمجيء الإسلام وانتشاره في أغلب المناطق المجاورة لشبه الجزيرة العربية، كفارس والعراق وسوريا وشمال إفريقيا، ستعرف الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية عدة تحولات، وتحديدا منذ تأسيس الدولة الأموية، لتصبح حدودها ممتدة غربا إلى شواطئ المحيط الأطلسي، وإلى بخارى وسمرقند في الشمال الشرقي، فهذه التوسعات ستؤثر على أنماط العيش مما "أدى إلى تعرف العرب على

مواد غذائية جديدة" ، فمن الشام الخوخ والرمان والفواكه الطازجة والمجففة، ومن أصفهان العسل والتفاح والملح والزعفران، ومن الأهواز السكر، ومن الهند القرنفل وجوزة الطيب، كل هذه الواردات من المواد لن تعرف نظاما غذائيا محدد المعالم إلا في العصر العباسي حيث أخذت صبغة "فن مستقل يضاهي الفنون الأخرى"، مما شجع على ازدهار تأليف كتب عن إعداد الأطعمة والأشربة ،ملبية بذلك حاجيات تلك "الطبقة الكثيرة الثراء التي تطلب اللهو ومتع الحياة من ملبس ومشرب ومأكل" وانعكس هذا الأخير في الشعر والأمثال، وكان أيضا مقياسا اجتماعيا للتمايز الطبقي، وقد دفع هذا الترف بأحد أفراد الأسرة العباسية الحاكمة، وهو إبراهيم بن المهدي الأخ الأصغر للخليفة هارون الرشيد أن يضع كتابا دون فيه العديد من الوصفات تحت عنوان :"كتاب الطبيخ"، بالإضافة إلى تآلف أخرى كرسالة الجاحظ في المرى، ورسائل الرازي في الفواكه. أما عن أهم الأطعمة في هذا العصر، فقد أشارت الكاتبة إلى صعوبة تحديد أنواعها لكثرتها، لكنها لاحظت بعض الأطباق التي كانت شائعة بين الأغنياء والفقراء منها مثلا : الباقلاء ــ الهريسة ــ البصيلة ــ الأرزيات ــ العصائد ، كما سجلت تعدد الأشربة فلكل طبقة اجتماعية أشربتها المفضلة ، فنجد أن أبناء الطبقة الميسورة تميل إلى "المشروبات الصافية اللون" كتلك التي يتم تهيئها من المشمش والخوخ والزبيب أو العسل، كما تم تدوين مشروبات أخرى من بينها : النبيذ ، الفقاع (الجعة) ، السويق (يتم إعداده من حبوب القمح ليضاف إليه ثم يحلى بالسكر). ففي ظل هذا الرخاء الاقتصادي ازدهر طب علم التغذية ،فظهرت كتب خاصة بالصحة من بينها كتاب الرازي :"منافع الأغذية ودفع مضارها"، الذي يعتبر مصدرا للمعلومات عن التغذية والصحة في ذلك العصر، وأوردت مجموعة من الطرائف حول النهم في الطعام، وأخبار عن الطفيليين، استمدتها على الخصوص من مؤلفات الجاحظ وابن قتيبة.

وتحت عنوان :"المحرمات"، اقتصرت على موقف بعض الأطباء والفلاسفة والمتصوفة (الرازي ــ أبو العلاء المعري ــ بشار الحافي) من تناول بعض المآكل، وختمت هذا الباب بفقرة عن أثر الفتوحات العربية على أطعمة الغرب الإسلامي، مركزة على الدور الذي لعبه زرياب في تعريف الأندلسيين بالطبيخ المشرقي ، وطريقة "تقديم صنوف الطعام طبقا بعد الآخر".

وخصت الباب الثالث بـ :"الطعام في الحياة الدينية"، استهلته بأثر الاعتقادات الدينية على الطعام، مشيرة إلى بعض العادات التي مارسها الوثنيون، أما الديانات اليهودية والإسلام، فقد حرمت بعض المآكل وحللت غيرها، مؤكدة على بعض الاعتقادات الدينية مثل :الاحتفال بالأعياد الدينية والصيام، وهذا الأخير عرفته الديانات الوثنية والسماوية على السواء، فقد أورد الوراق في مخطوطه :"كتاب الطبيخ"، بابا بعنوان :"ما يأكل النصارى من الطعام المزور في الصيام"، موضحة أن كلمة المزور تعني تهيئ طبق من مواد نباتية بدلا من اللحوم، أما بالنسبة

للمسلمين فإن شهر رمضان هو شهر الصيام،فيه يمسك المسلمون عن شهوات البطن والفرج، ويؤكد مساواة الفقير بالغني، وليشعره بألم الجوع والعطش، وربطت الكاتبة الصوم بالصحة عند المسلمين مستشهدة بالأحاديث النبوية التي من بينها:"المعدة بيت الداء والحمية رأس الدواء"،كما أدرجت فقرة حول :"الصوم في الأدب العربي"، ذكرت فيه نماذج من الأعراب والشعراء الذين استثقلوا الصيام وتبعاته، ومع هذا كله، فإن لشهر رمضان مآكل خاصة به بعضها مشترك، كأن يفتتح الصائم طعامه بحبة أو حبتين من التمر، وأن يتم في بعض المناطق العربية تناول "الشوربات" و"الهريسة"، وأنواع من المقليات، بالإضافة إلى أشربة كالقهوة والشاي والعصير فضلا عن ألوان من الحلويات الرمضانية، (القطائف ، الكنافة ...)، وبنهاية شهر رمضان يحتفل المسلمون بعيد الفطر، حيث يتناولون عدة أصناف من الأطعمة من بينها :"كعكعة العيد".

وفي مثل هذا الجو الاحتفالي بالأعياد الدينية يتم الاحتفال بعيد الأضحى، حيث تذبح فيه الأنعام، كل حسب طاقته وتقاليده، فللمصريين مثلا تقليد حيث "ينحر الأغنياء عددا من الأغنام أو ثورا ثم يوزع اللحم على الفقراء"، كما أن بعض الأقطار الإسلامية "تقسم اللحم بعد الذبح " على الأيام الأوائل من العيد، أما موسم الحج عند المسلمين، فالتقاليد المتبعة فيه هي :"أن الحجاج بعد غروب الشمس من زيارتهم لجبل عرفات يعودون إلى مكة حيث يقومون بنحر الذبائح فتوزع أقسام على الفقراء كصدقات" ، كما اعتنت المؤلفة بطقوس الأقلية المسيحية في بعض الأقطار العربية وسجلت لها بعض تقاليدها الدينية، وما تهيئه من مآكل الدجاج وطبق لحم الغنم المطيب بالإبزار في العيدين: العيد الصغير (ذكرى ولادة المسيح) والعيد الكبير (عيد ذكرى صلب المسيح وصعوده إلى السماء).

وعنونت الباب الرابع والأخير من هذا الكتاب بـ:"الطعام في الحياة الاجتماعية والثقافية"، مستندة إلى أن ما شكل قاسما مشتركا بين الشعوب العربية هو ذلك التراث الكمي والكيفي، والذي من ضمنه:"مآكل العرب التي وصلنا بعضها دون تغيير منذ أقدم العصور"، وعلى الرغم من اختلاط العرب بالأجانب اليوم، فإن لبعض المناسبات الخاصة التي تتمحور حولها الحياة الاجتماعية العربية كالخطوبة والزفاف، والولادة، والمأتم، والانتقال إلى مسكن جديد، والحمام ، حضور قوي في الأطعمة ببلاد المشرق العربي (الشام والخليج)، وفي المغرب العربي (تونس والمغرب). وأشارت في فقرة "حرمة الطعام"، إلى تلك القيم الأخلاقية التي تضفي على الطعام حرمة ، بحيث أن مشاركة الضيف في الطعام تستبعد الغدر، وأن الإنسان العربي "إذا رأى خبزا مرميا فهو يلتقطه مستغفرا ربه"، وأردفت توا مجموعة من أمثال وأشعار في الطعام، ثم انتقلت إلى كتب الطعام اليوم ملاحظة أنها "توسم عادة باسم البلد الصادر عنه"، حيث يتميز كل بلد عربي بأطباق تختلف قليلا عن باقي البلدان الأخرى، محددة بعض النماذج من الأطباق، ففي مصر: طبق

الفول المدمس والملوخية بالأرانب، وفي منطقة الخليج يعدون طبق الهريسة، أما العراقيون فقد اشتهروا بطبق الأسماك أو الأحياء المائية. كما أوردت عدة أنواع من الأشربة من بينها :الماء واللبن الرائب والشاي والقهوة، والشربات والمشروبات الغازية والجعة والنبيذ، كما ساهمت بعض المواد الغذائية في بعض العلاجات الشعبية كالتداوي من صداع الرأس باستعمال "الحلبة المسحوقة والورس والزعفران"، وعلاج الإسهال بشرب حليب جوز الهند الطازج. ولم تفتها الإشارة إلى فئة الباعة المتجولين، الذين يوجدون في جميع البلدان العربية، يعرضون مجموعة من المأكولات والمشروبات، والفواكه والحلويات وهؤلاء الباعة قد ارتبطوا تاريخيا بأمكنة شعبية (خان الخليلي بمصر والمستنصرية بالعراقوالسويقة بالمغرب إلخ). ومن ضمن ملاحظة المؤلفة على الدور الذي يقوم به الطعام في الحياة الاجتماعية، أن للطعام "رسالة غير مخطوطة إلى المجتمع"، فالطعام يقدم في عدة أشكال ، وعلى العديد من الأطباق(أواني فخارية ، أواني فضية ، كؤوس من البلور إلخ)، كما أن لطريقة عرضه، مضمونا اجتماعيا وثقافيا للفرد والأسرة معا كما تسود بعض الاعتقادات في المجتمع العربي حول الطعام ، أغلبها راجع إلى أوهام وتصورات منها على سبيل المثال :"عدم تناول السمك مع منتجات الألبان"، كما تعتقد شيعة العراق أن أكل السمك يوم الأربعاء يجلب الرزق. وأنهت الكاتبة هذا الباب بفقرة عن التأثيرات الخارجية التي مست الطعام عند العرب وأبرزها دخول مواد جديدة مثل :البطاطا والطماطم، والفلفل الأخضر والأحمر والشوكولاته، بالإضافة إلى ما أفرزته المدنية الحديثة من دخول :"الدجاج الذي أصبح متوفرا نتيجة لاكتشاف طريقة لتفقيس البيض بالبطاريات الكهربائية كما أثرت هذه الحياة الحديثة في عادات العرب، بما وفرت لهم من أطعمة مجمدة أو معلبة. وفي الأخير أنهت الكتاب بخاتمة لخصت فيها أهم الأفكار التي تم استعراضها في الأبواب السالفة الذكر، وقبل أن ننهي هذه القراءة، لا بأس من إبداء بعض الملاحظات التي وقفنا عندها والتي يمكن إجمالها في :

ــ كون هذه الدراسة غطت مرحلة تاريخية طويلة شملت مختلف العصور التاريخية، وقد تم تسجيل تداخل كبير بين الفترات التاريخية، حيث كانت تنتقل في بعض الأحيان بين القديم والوسيط والحديث كيفما اتفق، مما أحدث خللا في منهجها، والذي غلب عليه جانب الوصف أكثر من التحليل.

ــ كما ركزت أيضا على بعض المناطق العربية خاصة في الخليج العربي وبلاد الشام، ولم يكلفها هذا البحث عناء التنقيب عن فن الطبيخ في الغرب الإسلامي، الذي ترك تراثا في هذا المجال "ككتاب الطبيخ" في المغرب والأندلس" لمجهول في العهد الموحدي ، وكتاب ابن رزين التجيبي :"فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان"، وغيرها من التآلف في هذا الاتجاه.